SAMSUNG

Horno de Microondas

Manual del Usuario

AMW7113W
AMW7115ST

IMPORTANTE

PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITAR DAÑOS, LEA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES, ANTES DE UTILIZAR EL HORNO Y PARA FUTURAS REFERENCIAS. GRACIAS.

Codigo No.: DE68-03446A

✋ PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(A) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(B) No coloque ningun objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(C) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
(1) La puerta (torcida o abollada),
(2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
(3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.

(D) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

✋ ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

✋ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS” en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las “INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA” en la pagina de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguriad, continuación

- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no agresivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- No cocine sin el plato de cristal en su lugar dentro del horno. Los alimentos no se cocinaran adecuadamente sin el plato.
- No descongele bebidas contenidas en botellas con cuello angosto, puede romperse.
- Platos y contenedores pueden calentarse, manejelos con cuidado.
- Cuidadosamente remueva las cubiertas de los contenedores y evite el contacto directo de manos y cara con el vapor.
- Remueva tapas de alimento infantil antes de calentar. Despues de calendar el alimento para bebe, revuelva bien, compruebe la temperatura probando la comida antes de servir.
- No opere ningun otro calentador o aparato de cocina debajo de este aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de alguna hornilla o aparato de cocina.
- No coloque el horno sobre el fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras este en operacion.

Instrucciones Importantes de Conexion a Tierra

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 120 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexión a tierra) de la clavija.

Nota:

Concete el horno con un circuito 20A. Al conectar el horno con un circuito 15A, cerciorese de que el interruptor es operable.

Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCURRIR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LÍQUIDO UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente líquidos
2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

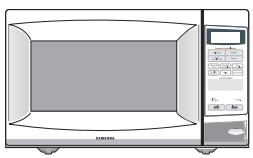
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Tabla de Contenido

Seguridad 2
Su Nuevo Horno de Microondas 5
Tabla de Contenido 5
Verificando las partes 5
Garantía e Informacion de Servicio 6
Preparando su horno de microondas 6
Funciones del Panel de Control 7
Funcionamiento . 9
Acerca de las funciones de su horno de microondas 9
Acerca del cambio de nivel de potencia 9
Acerca de las funciones de tiempo 10
Tiempo de cocción I 10
Tiempo de cocción II 10
Guía para cocinar con la función Tiempo de cocción 10
Tiempo de descongelado 12
Guía para el descongelado 12
Cocinado rápido 13
30 seg. 13
Acerca de las funciones rápidas 13
Palomitas . . . 13
Bebidas 14
Auto Recalentado 14
Guía de auto recalentado 14
Cocinar 14
Guía de cocción 14
Auto Descongelado 15
Recordatorio completo de cocción 15
Inicio Retardado 15
Seguro contra niños 16
INICIO/PAUSA 16
Temporizador de la cocina 16
Instrucciones para cocinar 17
Utensilios de cocina 17
Probando Utensilios 17
Técnicas de Cocinado 18
Consejos Generales 18
Guía para cocinar 19
Guía de Auto Descongelado 21
Guía de Auto Recalentado 21
Recetas 22
Apéndice 24
Guia para resolver problemas 24
Cuidado y Limpieza 24
Especificaciones 25

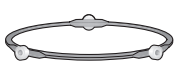
Verificando las partes

Desempaque su horno de microondas y verifique para asegurarse que todas las partes estan incluidas. Si alguna de las partes llegara a faltar o esta rota, llame a su distribuidor.



Horno de Microondas

Plato giratorio



Anillo Guiá deslizante

Tarjeta de Registro

Manual de instrucciones

Libro de recetas

Garantía e Informacion de Servicio

Para darle un mejor servicio, complete el siguiente formulario y regréselo por correo. Si la carta de registro se pierde usted puede llamar a Samsung Electronics México, al 01-800-SAMSUNG (01-800-726-7864), o registrarse en línea WWW.SAMSUNG.COM/MX

Cuando contacte a Samsung por favor proporcione número de modelo que esta ubicado en la parte infrerior trasera del producto Por favor tenga presente este número para futuras aclaraciones Mantenga esta información en un lugar seguro, para identificar la compra en caso de robo o pérdida y si se necesita la visita de servicio.

NÚMERO DE MODELO _____

NÚMERO DE SERIE _____

FECHA DE COMPRA _____

COMPRADO EN _____

Esta garantía sólo séra válida por cualquier Centro Autorizado Samsung. Si usted requiere garantía de servicio llene los datos que se piden en la parte superior y acuda a un Centro de Servicio Autorizado Samsung.

Preparando su horno de microondas

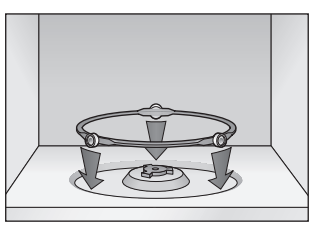
1. Coloque el horno en una superficie plana y fija, y conecte el cordón en una toma de corriente trifásica. Una vez conectado, en la pantalla aparecerá:

Asegurese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

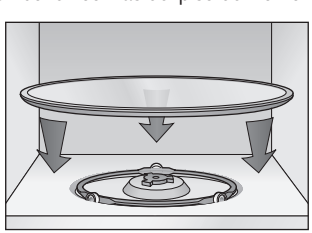
2. Abra la puerta del horno.

3. Limpie el interior con un trapo húmedo.

4. Coloque la guiá del plato giratorio pre ensamblado dentro de la cavidad en el centro del interior del horno.

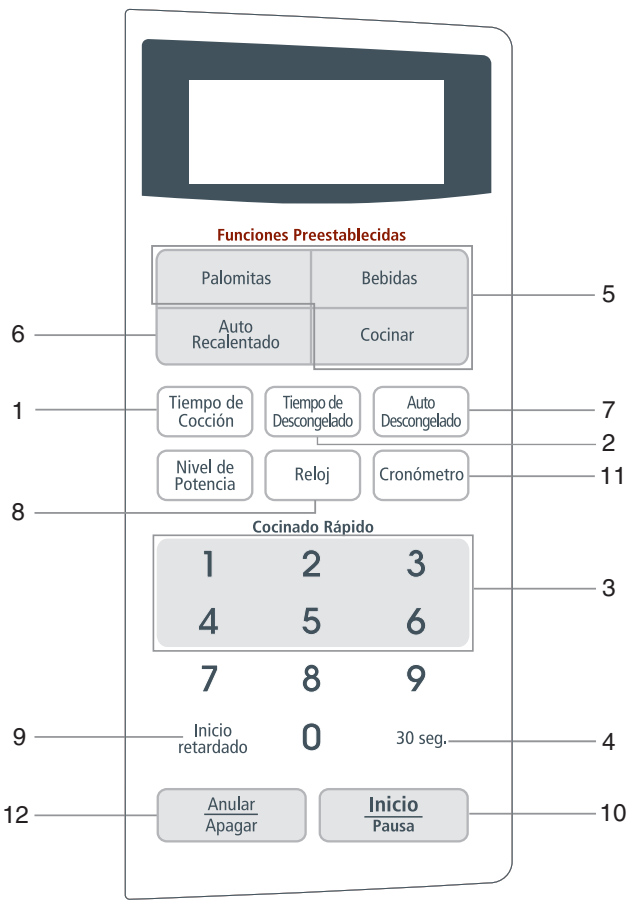


5. Coloque el plato sobre la guiá de modo que las tres lenguetas del centro del plato embonen con las del piso del horno.

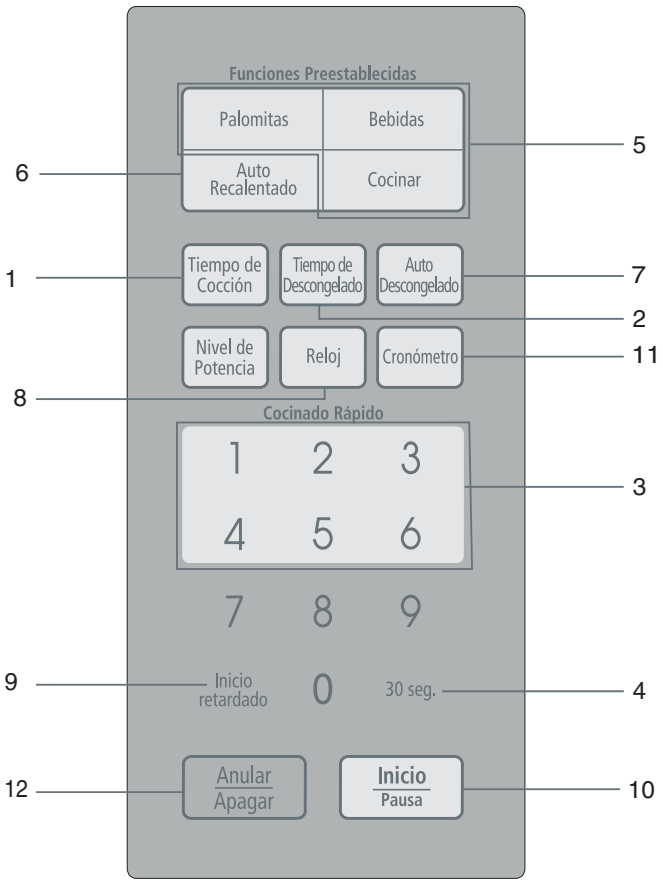


Funciones del Panel de Control

AMW7113W



AMW7115ST



Su Nuevo Horno de Microondas

1. Tiempo de cocción p.10
2. Tiempo de descongelado p.12
3. Función de sonido p.13
4. 30 Seg. p.13
5. Cocinado rápido p.14
6. Auto Recalentado p.14
7. Auto Descongelado p.15
8. Reloj p.15
9. Inicio retardado p.15
10. Inicio/Pausa p.16
11. Cronómetro
12. Anular/Apagar

Acerca de las funciones de su horno de microondas

En este manual, las funciones y el aspecto del producto pueden variar respecto de su modelo. Puede cocinar en el horno de microondas utilizando las funciones de tiempo o mediante las funciones preestablecidas.

1. Controles de cocción
   Consulte la Guía rápida antes de comenzar.

Funciones de tiempo	
Presione	Ingrese
TIEMPO DE COCCIÓN Presione una o dos veces	Cantidad de tiempo de cocción
TIEMPO DE DESCONGELADO	Cantidad de tiempo de descongelado
30 Seg.	Se iniciará de inmediato.
COCINADO RÁPIDO	Se iniciará de inmediato.
NIVEL DE POTENCIA	Nivel de potencia 1 a 10

Funciones Preestablecidas		
Presione	Ingrese	Opción
PALOMITAS Presione una, dos o tres veces	Se iniciará de inmediato.	3,5 oz, 3 oz o1,75 oz más/menos tiempo
BEBIDA Presione una, dos o tres veces	Se iniciará de inmediato.	4 oz, 8 oz o 12 oz
RECALENTADO	Tipo de alimento 1–4	Tamaño de la porción
COCINAR	Tipo de alimento 1-6 + peso	
AUTO DESCONGELADO	Peso del alimento	

Acerca del cambio de nivel de potencia.

El nivel de potencia se puede ingresar o cambiar inmediatamente después de ingresar la función de tiempo para Tiempo de cocción, Tiempo de descongelado o Cocinado rápido. El nivel de potencia también se puede modificar durante la cuenta regresiva.

1. Presione TIEMPO DE COCCIÓN o TIEMPO DE DESCONGELADO
2. Ingrese el tiempo de cocción o de descongelado.
3. Presione NIVEL DE POTENCIA.
4. Seleccione el nivel de potencia de 1 a 10.
5. Presione el botón INICIO/PAUSA.

Los niveles de potencia variables aportan flexibilidad a la cocción en el horno de microondas. Los niveles de potencia del horno de microondas son comparables a los de las unidades de superficie según una escala porcentual. Cada nivel de potencia le da energía de microondas un determinado porcentaje del tiempo. El nivel de potencia 7 equivale a energía de microondas el 70% del tiempo. El nivel de potencia 3 equivale a energía de microondas el 30% del tiempo. La mayor parte de la cocción se efectuará en Alta (High) (equivale al nivel de potencia 10), que le da el 100% de la potencia. El nivel de potencia 10 cocinará los alimentos con mayor rapidez, pero es posible que se necesite revolverlos, rotarlos o darlos vuelta con mayor frecuencia. Una potencia más baja cocinará de manera más uniforme y se precisará revolver o rotar menos los alimentos. Algunos alimentos pueden tener un mejor sabor, o textura, o aspecto si se usa un nivel de potencia más bajo. Use un nivel de potencia más bajo cuando cocine alimentos que tengan tendencia a pasarse del punto del cocción, por ejemplo: las patatas gratinadas.

Los períodos de reposo (cuando los ciclos de energía de microondas están inactivos) permiten que los alimentos “ecualicen” o transfieran el calor al interior. Un ejemplo de este proceso se muestra con el nivel de potencia 3 (el ciclo de descongelado). Si la energía de microondas no se detuviera, el exterior de los alimentos se cocinaría antes de que el interior se descongelara.

A continuación, se presentan algunos ejemplos de usos de varios niveles de potencia:

Alta 10 (High): pescado, tocino, verduras, líquidos en ebullición.

Mediana alta 7 (Med-High): cocción moderada de carne de res y de ave; horneado de guisos y recalentado.

Mediana 5 (Medium): cocción lenta y tiernizado de estofados y cortes de carne menos tiernos.

Baja 2 o 3 (Low): descongelado, hervido a fuego lento; cocción de salsas delicadas.

Tibia 1 (Warm): mantiene los alimentos calientes; ablanda la manteca.

Acerca de las funciones de tiempo.

Tiempo de cocción I

Le permite cocinar en el horno de microondas durante un tiempo de hasta 99 minutos y 99 segundos. El nivel de potencia 10 (Alta) está programado automáticamente, pero puede modificarlo para conseguir una mayor flexibilidad.

1. Presione TIEMPO DE COCCIÓN.
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Cambie el nivel de potencia si no desea la máxima potencia. (Presione NIVEL DE POTENCIA. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione INICIO/PAUSA.

Puede abrir la puerta durante el tiempo de cocción para controlar los alimentos. Cierre la puerta y presione INICIO/PAUSA para reanudar la cocción.

Tiempo de cocción II

Le permite cambiar los niveles de potencia automáticamente durante la cocción. El proceso se realiza del siguiente modo:

1. Presione TIEMPO DE COCCIÓN.
2. Ingrese el primer tiempo de cocción.
3. Cambie el nivel de potencia si no desea la máxima potencia. (Presione NIVEL DE POTENCIA. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione TIEMPO DE COCCIÓN nuevamente.
5. Ingrese el segundo tiempo de cocción.
6. Cambie el nivel de potencia si no desea la máxima potencia. (Presione NIVEL DE POTENCIA. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
7. Presione INICIO/PAUSA.

Cuando finaliza el Tiempo de cocción I, comienza a transcurrir el Tiempo de cocción II.

Guía para cocinar con la función Tiempo de cocción

NOTA:
Use el nivel de potencia Alta (10, High), salvo que se indique lo contrario.

Verduras	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espárragos (frescos)	1 lb	5 a 8 min., Mediana alta 7 (Med-High)	En una fuente de vidrio, alargada, para horno, de 1½ cuarto de galón, vierta 1/4 de taza de agua.
(frescos)	Paquete de 10 oz	4 a 7 min.,	En una fuente de 1 cuarto de galón.
Frijoles (verdes,frescos)	1 lb dividida en dos: 10 a 15 min.		En una fuente de 1 1/2 cuarto de galón, vierta 1/2 taza de agua.
(verdes, congelados)	Paquete de 10 oz: 4 a 8 min.		En una fuente de 1 cuarto de galón, vierta 2 cucharadas de agua.
(blancos, congelados)	Paquete de 10 oz: 4 a 8 min.		En una fuente de 1 cuarto de galón, vierta 1/4 de taza de agua.
Betabeles (frescos, enteros)	1 ramillete	16 a 22 min.	En una fuente de 2 cuartos de galón, vierta 1/2 taza de agua.
Brócoli (frescos, cortados)	1 ramillete (1¼ a 1½ lb)	5 a 9 min.	En una fuente de 2 cuartos de galón, vierta 1/2 taza de agua.
(frescos, en ramillete)	1 ramillete (1¼ a 1½ lb)	7 a 11 min.	En una fuente de vidrio, alargada, para horno, de 1½ cuarto de galón, vierta 1/4 de taza de agua.
(congelados,picados)	Paquete de 10 oz	4 a 7 min.	En una fuente de 1 cuarto de galón.
(frescos, en ramillete)	Paquete de 10 oz	4 a 7 min.	En una fuente de 1 cuarto de galón, vierta 3 cucharadas de agua.
Col morada (fresca)	Media cabeza (Aprox. 2 lb)	6 a 10 min.	En una fuente de 1 1/2 o 2 cuartos de galón, vierta 1/4 taza de agua.
(rebanadas)		5 a 9 min.	En una fuente de 2 o 3 cuartos de galón, vierta 1/4 de taza de agua.
Zanahorias (frescas, en rebanadas)	1 lb	4 a 8 min.	En una fuente de 1 1/2 cuarto de galón, vierta 1/4 de taza de agua.
(congeladas)	Paquete de 10 oz	3 a 7 min.	En una fuente de 1 cuarto de galón, vierta 2 cucharadas de agua.

Verduras	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Coliflor			
(ramilletes)	Media cabeza	7 a 11 min.	En una fuente de 2 cuartos de galón, vierta 1/2 de taza de agua.
(fresca, entera)	Media cabeza	7 a 15 min.	En una fuente de 2 cuartos de galón, vierta 1/2 taza de agua.
(congelada)	Paquete de 0 oz	3 a 7 min.	En una fuente de 1 cuarto de galón, vierta 2 cucharadas de agua.
Maíz (granos congelados)	Paquete de 0 oz	2 a 6 min.	En una fuente de 1 cuarto de galón, vierta 2 cucharadas de agua.
Mazorca (fresca)	1 a 5 mazorcas	11/4 a 4 min. por mazorca	En una fuente de vidrio, alargada, para horno, de 2 cuartos de galón, coloque el maíz. Si el maíz viene en chala, no use agua, si al maíz se le quitó la chala, agregue 1/4 de taza de agua. Reacomode cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
(congelada)	1 mazorca 2 a 6 mazorcas	3 a 6 min. 2 a 3 min. por mazorca	Coloque en una fuente de vidrio, alargada, para horno, de 2 cuartos de galón. Cúbrala con un envoltorio plástico con ventilación. Reacomode cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
Varias verduras (congeladas)	Paquete de 0 oz	2 a 6 min.	En una fuente de 1 cuarto de galón, vierta 3 cucharadas de agua.
Chícharos (frescos, sin pelar)	2 lb pelados	7 a 10 min.	En una fuente de 1 cuarto de galón, vierta 1/4 de taza de agua.
(congelados)	Paquete de 0 oz	2 a 6 min.	En una fuente de 1 cuarto de galón, vierta 2 cucharadas de agua.

Verduras	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Patatas (frescas, en cubos,blancas)	4 patatas (6 a 8 oz cada una)	9 a 12 min.	Pélelas y córtelas en cubos de 1 pulgada. Colóquelas en una fuente de 2 cuartos de galón con 1/2 taza de agua. Revuelva cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
(frescas, enteras, dulces o ancas)	1 (6 a 8 oz)	2 a 4 min.	Pínchelas con un tenedor. Colóquelas en el centro del horno. Déjelas reposar 5 minutos.
Espinaca (fresca)	10 a 16 oz	3 a 6 min.	En una fuente de 2 cuartos de galón, coloque la espinaca lavada.
(congelada, picada y en hoja)	Paquete de 10 oz	3 a 6 min.	En una fuente de 1 cuarto de galón, vierta 3 cucharadas de agua.
Calabaza (fresca, común y amarilla)	1 lb en rebanadas	3 a 5 min.	Enuna fuente de 1 1/2 cuarto de galòn, vierta 1/4 taza de agua.
(de invierno, tipo bellota o zapallito coreano)	1 o 2 calabazas (aprox. 1 lb cada una)	5 a 9 min.	Corte por la mitad y retire las membranas fibrosas. En una fuente de vidrio, alargada para horno, de 2 cuartos de galón, coloque la calabaza con la parte cortada hacia abajo. Déla vuelta para que la parte cortada quede hacia arriba después de 4 minutos.

Tiempo de descongelado

Le permite descongelar según el período seleccionado.

Consulte la Guía de descongelado para conocer los tiempos sugeridos.

1. Presione TIEMPO DE DESCONGELADO.
2. Ingrese el tiempo de descongelado.
3. Presione INICIO/PAUSA.

El nivel de potencia se programa automáticamente en 3, pero puede modificarlo. Puede descongelar alimentos pequeños rápidamente subiendo el nivel de potencia luego de ingresar el tiempo. El nivel de potencia 7 reduce el tiempo de descongelado total a la mitad, el nivel de potencia 10 reduce el tiempo total a aproximadamente un tercio. No obstante, será preciso que vigile los alimentos con más frecuencia que lo habitual.

Durante el descongelado, es posible que se escuche un sonido sordo, como el de un estallido. Esto es normal cuando el horno no funciona a la máxima potencia.

Consejos para el descongelado

- Los alimentos congelados que se encuentran en papel o en plástico se pueden descongelar dentro de su envase. A los envases cerrados se les debe hacer un corte, una perforación o un tajo DESPUÉS de que el alimento se haya descongelado parcialmente. Los recipientes de plástico para guardar alimentos se deben destapar parcialmente.
- Las comidas congeladas, preenvasadas, de tamaño familiar se deben descongelar y cocinar en el horno de microondas. Si la comida se encuentra en un recipiente de papel aluminio, trasládela a un recipiente apto para microondas.
- Los alimentos que se echan a perder con facilidad no deben dejarse reposar más de una hora después del descongelado. La temperatura ambiente estimula el crecimiento de bacterias nocivas.
- Para un descongelado más uniforme de los alimentos de mayor tamaño, por ejemplo: carnes asadas, use la función Auto Descongelado (Auto Defrost). Asegúrese de que las carnes de gran tamaño estén completamente descongeladas antes de cocinar.
- Cuando están descongelados, los alimentos tienen que estar frescos, pero blandos en todas las áreas. Si quedan rastros de hielo, vuelva a colocarlos en el microondas brevemente, o déjelos reposar unos minutos.

Guía para el descongelado

Alimento	Tiempo	Comentarios
Panes, pasteles		
Pan, panecillos o bollos (1 pieza)	1/4 min.	
Bollos dulces (aprox. 12 oz.)	2 a 4 min.	Reacomode cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
Pescado y mariscos		
Filetes, congelados (1 lb)	6 a 9 min.	
Mariscos, pequeñas piezas (1 lb)	3 a 7 min.	Coloque la porción en la fuente. Déla vuelta y separe las piezas cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
Fruta		
Bolsa de plástico, 1 o 2 (paquete de 10 oz)	1 a 5 min.	
Carne de res		
Tocino (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete sin abrir en el horno Déjelo reposar 5 minutos después del descongelado.
Salchichas (1 lb)	2 a 5 min.	Coloque el paquete sin abrir en el horno. Cocine las salchichas en el microondas hasta que se puedan separar. Deje reposar 5 minutos, si fuera necesario, para completar el descongelado.
Carne molida (1 lb)	4 a 6 min.	Dé vuelta la carne cuando haya transcurrido la primera mitad del tiempo.
Carne asada: carne de res, cordero, ternera, cerdo	9 a 13 min. por lb	Use el nivel de potencia 1.
Bistecs, chuletas grandes y chuletas pequeñas	4 a 8 min. por lb	Coloque la carne sin cubierta en la fuente para horno. Dé vuelta cuando haya transcurrido la primera mitad del tiempo y proteja las áreas tibias con papel aluminio. Cuando haya transcurrido la segunda mitad del tiempo, separe las piezas con un cuchillo de cocina. Deje reposar para completar el descongelado.

Alimento	Tiempo	Comentarios
Carne de ave		
Pollo a la parrilla o frito cortado (21⁄2 a 3 lb)	14 a 20 min.	Coloque el pollo con la cubierta en una fuente. Desenvuelva y dé vuelta cuando haya transcurrido la primera mitad del tiempo. Cuando haya transcurrido la segunda mitad del tiempo, separe las piezas y colóquelas en una fuente de horno. Cocine en el microondas 2 a 4 minutos más, si fuera necesario. Deje reposar unos minutos para completar el descongelado.
Pollo entero (21⁄2 a 3 lb)	20 a 25 min.	Coloque el pollo con la cubierta en una fuente. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Proteja las áreas tibias con papel aluminio. Para completa el descongelado, vierta agua fría en la cavidad hasta quitar las menudencias.
Gallina	7 a 13 min. por lb	Coloque la gallina con la pechuga hacia arriba y sin cubierta en el horno. Dé la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Vierta agua fría en la cavidad hasta quitar las menudencias.
Pechuga de pavo (4 a 6 lb)	3 a 8 min. por lb	Coloque la pechuga sin cubierta y mirando hacia abajo en el recipiente apto para microondas. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo, dé vuelta la pechuga y proteja las áreas tibias con papel aluminio. Continúe descongelando durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar 1 o 2 horas en el refrigerador para completar el descongelado.

Cocinado rápido

Se trata de una forma rápida de programar el tiempo de cocción de 1 a 6 minutos.

Presione una de las teclas de Cocinado rápido (van del 1 al 6) para cocinar entre 1 y 6 minutos al nivel de potencia 10. Por ejemplo, presione la tecla 2 para que el tiempo de cocción sea de 2 minutos.

Se puede modificar el nivel de potencia durante la cuenta regresiva. Presione NIVEL DE POTENCIA (POWER LEVEL) e ingrese 1 a 10.

30 seg.

Puede usar esta función de dos maneras:

- Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que presione la tecla.
- Se puede usar como un modo sencillo de programar 30 segundos de tiempo de cocción.

Acerca de las funciones rápidas.

Palomitas

1. Siga las instrucciones en el paquete, use Tiempo de cocción (Time Cook) si el paquete pesa menos de 1,75 oz o más de 3,5 oz. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del microondas.
2. Presione PALOMITAS (POPCORN) una vez para un paquete de palomitas de maíz de 3,5 oz, dos veces para un paquete de 3 oz y tres veces para un paquete de 1,75 oz. El horno se iniciará de inmediato.

Cómo ajustar el programa de las palomitas de maíz para establecer un tiempo de cocción más corto o más largo

Si nota que la marca de palomitas de maíz que usa no se cocina adecuadamente o se sobrecocina en forma constante, puede agregar o sustraer 20 segundos al tiempo de cocción automático.

Para agregar tiempo:

Después de presionar PALOMITAS, presione 9 inmediatamente después de que el horno comience a funcionar para agregar 20 segundos.

Para sustraer tiempo:

Después de presionar PALOMITAS, presione 1 inmediatamente después de que el horno comience a funcionar para sustraer 20 segundos al tiempo de cocción.

Bebidas

Para usar la función Bebidas:

Presione BEBIDAS una vez para una bebida de 4 oz, dos veces para una bebida de 8 oz y tres veces para una bebida de 12 oz.

La bebida recalentada con esta función puede estar muy caliente.

Saque el recipiente con cuidado.

Auto Recalentado

La función Recalentado recalienta diversos platos cocidos anteriormente.

1. Presione AUTO RECALENTADO.
2. Seleccione el tipo de alimento 1 a 4 para una porción (consulte la Guía de recalentado que figura a continuación).
3. Para los tipos de alimentos 1 a 3, presione 2 o 3 para recalentar 2 o 3 porciones. El horno se iniciará de inmediato.

NOTA: El tamaño de la porción puede modificarse o agregarse inmediatamente después de que el horno comienza a funcionar presionando las teclas numéricas 1, 2 o 3. El tamaño de la porción para el tipo de alimento 4 no puede modificarse.

Guía de auto recalentado

Tipo de alimento	Comentarios
1. Pastas	Cubra con una tapa o papel plástico con ventilación.
2. Frutas y verduras	Cubra con una tapa o papel plástico con ventilación.
3. Bebidas, 4 a 6 oz.	Use un jarro de boca ancha.
4. Plato de sobrantes (2 a 3 alimentos, de 4 oz. cada uno)	Cubra con papel de plástico ventilado.

Cocinar

La función Cocinar programa automáticamente los tiempos de cocción y los niveles de potencia para diversos alimentos.

1. Presione COCINAR.
2. Seleccione el tipo de alimento de 1 a 6 (consulte la Guía de cocción que figura a continuación)
3. Ingrese el pesos en onzas.
4. Presione INICIO/PAUSA.

Sugerencia: Mantenga presionada la tecla COCINAR durante la cocción para que muestre el tipo de alimento y tiempo de cocción restante.

Guía de cocción

Tipo de alimento	Peso	Comentarios
1 Verduras enlatadas	4 a 20 oz	Use un recipiente o un bol aptos para microondas. Cubra con una tapa o papel plástico con ventilación.
2 verduras congeladas	4 a 16 oz	Use recipiente un bol aptos para microondas. Siga las instrucciones en el paquete para agregar agua. Cubra con una tapa o papel plástico con ventilación.
3 verduras frescas	4 a 16 oz	Use recipiente o un bol aptos para microondas. Agregue 2 cucharadas de agua para cada porción. Cubra con una tapa o papel plástico con ventilación.
4 patatas	8 a 40 oz	Pinche la piel con un tenedor. Coloque las patatas en el plato giratorio.
5 tiras de tocino	2 a 10 oz	Disponga las tiras en un plato formando capas, 4 para cada capa. Cubra cada capa con una toalla de papel.
6 pizzas (congeladas, para microondas)	4 a 16 oz	Siga las instrucciones en el paquete para preparar la pizza para microondas.

Auto Descongelado

Use Auto Descongelado para la carne de res, de pollo y de pescado. Use Tiempo de Descongelado para otros alimentos congelados.

Auto Descongelado programa automáticamente los tiempos de descongelado y los niveles de potencia para ofrecer un descongelado uniforme para carnes de res, de pollo y de pescado.

1. Presione **AUTO DESCONGELADO**.
2. Utilizando la Guía de conversión que se presenta a continuación, ingrese el peso de los alimentos.
   Por ejemplo, presione las teclas **1** y **2** para 1,2 libras (1 libra, 3 onzas).
3. Presione **INICIO/PAUSA**.

En la cara interna de la parte delantera del horno, hay una guía práctica.

- Saque la carne del paquete y colóquela en un plato apto para microondas.
- El horno indicará “girar” (turn) dos veces durante el descongelado. Cada vez que aparezca esta señal, dé vuelta el alimento. Retire la carne descongelada o proteja las áreas tibias con pequeños trozos de papel aluminio.
- Después del descongelado, en la mayoría de las carnes necesitan reposar 5 minutos para completar el proceso. Las carnes asadas de gran tamaño deben reposar aproximadamente 30 minutos.

Guía de conversión

Si el peso del alimento está indicado en libras y onzas, las onzas deben convertirse en decimales (0,1) de una libra.

Peso del alimento en onzas	Ingrese el peso del alimento (decenas de una libra)
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

Recordatorio completo de cocción

Para recordarle que tiene alimentos en el horno, el horno emitirá un sonido cada minuto hasta que abra la puerta del horno o presione ANULAR/APAGAR.

Reloj

Presione para ingresar la hora del día o para verificar la hora del día mientras cocina con el horno de microondas.

1. Presione **RELOJ**.
2. Ingrese la hora del día.
3. Presione I**NICIO/PAUSA** o **RELOJ**.

Inicio Retardado

Inicio Retardado permite que usted programe el microondas para que retarde el inicio de la cocción hasta 12 horas.

1. Presione INICIO RETARDADO.
2. Ingrese la hora a la que desea que comience a funcionar el microondas. (Asegúrese de que el reloj del microondas muestre la hora correcta del día).
3. Seleccione el programa de cocción deseado.
4. Presione INICIO/PAUSA.

El tiempo de Inicio Retardado aparecerá en la pantalla. El horno comenzará a funcionar automáticamente a la hora retardada.

La hora del día se puede ver si se presiona RELOJ.

Seguro contra niños

Puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas se inicie accidentalmente o sea utilizado por niños.

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado INICIO/PAUSA durante aproximadamente tres segundos. Cuando el panel de control quede bloqueado, BLOQUEADO aparecerá en la pantalla.

INICIO/PAUSA

Además de activar muchas funciones, INICIO/PAUSA le permite detener la cocción sin abrir la puerta ni borrar la pantalla.

Temporizador de la cocina

Esta tecla cumple tres funciones:

- Funciona como un temporizador para minutos.
- Se puede programar para retardar la cocción.
- Se puede usar para programar la espera después del descongelado.

El Temporizador de la cocina funciona sin la energía del microondas.

Cómo usar el temporizador para minutos

1. Presione TEMPORIZADOR DE LA COCINA.
2. Ingrese la cantidad de tiempo que desea para la cuenta regresiva.
3. Presione INICIO/PAUSA. Cuando se haya cumplido el tiempo, el temporizador de la cocina indicará.

Cómo usar para retardar el inicio de la cocción

Puede programar el microondas para retardar la cocción hasta 99 minutos y 99 segundos.

1. Presione TIEMPO DE COCCIÓN e ingrese la cantidad del tiempo de cocción.
2. Presione TEMPORIZADOR DE LA COCINA (KITCHEN TIMER) e ingrese la cantidad de tiempo para retardar el inicio de la cocción.
3. Presione INICIO/PAUSA. El temporizador de la cocina comenzará la cuenta regresiva hasta llegar a cero y luego comenzará la cocción.

Cómo usar para programar el tiempo de espera

Puede programar el tiempo de espera entre el Descongelado y el Tiempo de Cocción, desde 1 segundo hasta 99 minutos.

1. Presione TIEMPO DE DESCONGELADO.
2. Ingrese el tiempo de descongelado.
3. Presione TEMPORIZADOR DE LA COCINA.
4. Ingrese la cantidad de tiempo que desea que el horno espere.
5. Presione TIEMPO DE COCCIÓN.
6. Ingrese el tiempo de cocción.
7. Presione INICIO/PAUSA.

Utensilios de cocina

Uso recomendado

- **Vidrio y ceramica, tazones y platos -** Use para calentar o cocinar
- **Plato de microondas para dorar -** Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifes, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- **Envoltura de plástico para microondas -** Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura como salida de escape y evite ponerlo directamente en el alimento.
- **Papel encerado -** Use para cubrir y prevenir salpicaduras
- **Toallas desechables y servilletas -** Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y preven salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos desechables -** Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros -** Use solamente aquellos con la etiqueta de “seguro para microondas” y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termómetros convencionales pueden usarse una vez que el alimento sea removido del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio -** Utilice tiras delgadas de papel aluminio para prevenir el sobre cocinado de algunas areas expuestas. Usar mucho papel aluminio puede dañar su horno, por lo que debe tener cuidado.
- **Cerámica, porcelana, y vajillas -** Use solo si la etiqueta dice “seguro para microondas”. Si no es asi, pruebe para asegurar que su uso es seguro. Nunca use platos con la orilla metálica.
- **Plástico -** use solamente si la etiqueta dice “seguro para microondas”, otros plásticos se pueden derretir.
- **Popotes, mimbre y madera -** Use solamente por tiempos cortos de cocinado debido a que podrian encenderse.

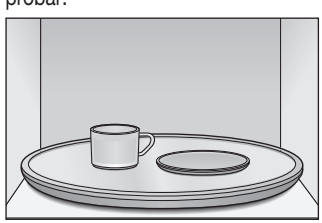
No se recomienda

- **Jarras de vidrio y botellas -** El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- **Bolsas de papel -** Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maíz que son diseñados para uso con microondas.
- **Platos y vasos de unicel -** Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- **Contenedores de plástico -** Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal -** Estos pueden dañar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

Probando Utensilios

Si Ud. no está seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Llene una taza con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



2. Presione el botón **30 Seg.** una vez para calentarlos por Un Minuto.

El agua debe estar caliente y el plato que esta probando debe estar frió. Si el plato esta caliente, entonces esta absorbiendo la energía de microondas por lo que no es de uso en microondas.

Técnicas de Cocinado

Batido

Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento mas cerca del plato absorbe mas energia y se calienta mas rápido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagará luego de abrir la puerta para batir su comida.

Arreglo

Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes mas gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben mas calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes mas delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protegiendo

Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las áreas que necesitan protección son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequeñas cantidades de lo contrario podria danar su horno.

Voltear

Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

Esperar

Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continue la cocción por unos minutos después de que el horno se detiene.

Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los liquidos, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse despues de completar el cocimiento. Deje que los liquidos reposen un momento antes de servir.

Al calentar alimento para bebe, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

Humedeceer

La energía de microondas atrae a las moléculas de agua. El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos Generales

- Alimentos densos como las papas, toman mas tiempo para calentarse que los alimentos ligeros.
- Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el minimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobre cocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, ò huevo, o hot dogs deben pelarse pare evitar que se quemen.
- El freir con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan mas rápido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patógenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños.

Guía para cocinar

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son variables. La temperatura del alimento se incrementara durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Roast Beef sin hueso hasta 1,8kg.	**Tiempo de cocción:** 7 a 11 min por cada 454g para 46°C - “Crudo” 8 a 12 min por cada 454g para 49°C - “Medio” 9 a 14 min por cada 454g para 63°C - “Bien Cocido” **Nivel de poder:** alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la coccion. Deje reposar por 10 minutos.
Cerdo sin hueso o con hueso hasta 1,8kg.	**Tiempo de cocción:** 11 a 15 min por cada 454g para 71°C - “Bien Cocido” **Nivel de poder:** alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plastico con ventilacion. Voltee cuando termine la mitad de la coccion. Deje reposar por 10 minutos.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, areas delgadas o areas que comiencen a sobre cocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Pollo entero hasta 1,8kg.	**Tiempo de cocción:** 6 a 9 min por cada 454g 77°C a 82°C **Nivel de poder:** medio alto (70)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de coccion. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo hasta 907g	**Tiempo de cocción:** 6 a 9 min por cada 454g 82°C carne obscura 77°C carne clara **Nivel de poder:** medio alto (70)	Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porcion mas gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de coccion. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Cocine el pescado hasta que sea fácil de desprender las escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta mas ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifiquelo en un tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Bife hasta 680g.	**Tiempo de cocción:** 6 a 10 min por cada 454g **Nivel de poder:** medio alto (70)	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de coccion haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse facilmente con un tenedor. Deje reposar 3 a 5 minutos.
Filetes hasta 680g.	**Tiempo de cocción:** 3 a 7 min por cada 454g **Nivel de poder:** medio alto (70)	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de coccion haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse facilmente con un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones hasta 680g.	**Tiempo de cocción:** 3 a 5 ½ min por cada 454g **Nivel de poder:** medio alto (70)	Acomode el camaron en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine los huevos con cascarón, y nunca haga huevos duros o tibios; pueden explotar.
- Siempre perfore el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.

Guía para cocinar alimentos del mar en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de una taza de agua.
- vegetales pequeños (zanahoria rebanada, , chicharos, judias, etc.) se cocinan más rápido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en círculo. Se cocinarán más uniforme si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como esparragos y broccoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con mas volúmen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plastico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cáscara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado mas parejo, revuelva o re acomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras mas denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar despues de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras un plato con chícharos puede ser servido de inmediato.

Guía de Auto Descongelado

- Siga las instrucciones del siguiente cuadro para diferentes tipos de alimento.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Bife, cerdo	**1,13 a 2,6kg**	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Despues de cada fase, voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio.
Filete, chuleta, pescado	**0,23 a 1,36kg**	Despues de cada fase, re acomode el alimento. Si existen areas cocidas o derretidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que este casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5 a 10 minutos.
Carne molida	**0,23 a 1,36kg**	Despues de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que esta casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5-10 minutos.
Pollo entero	**1,13 a 2,6kg**	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Despues de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Despues de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porcion cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	**0,23 a 1,36kg**	Despues de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que este casi descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Notas

Verifique el alimento cuando la señal lo indique. Después de la fase final, pequeñas secciones pueden seguir congeladas; dejelo reposar para que continue el deshielo. No descongele hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido.

Proteger bifes y filetes con pequenos pedazos de papel aluminio previene que las orillas se cocinen antes que el centro del alimento se descongele. Utilice tiras delgadas y en hojas de papel aluminio para cubrir las orillas y secciones delgadas del alimento.

Guía de Auto Recalentado

Alimento	Acomodar	Comentarios
Plato de Comida	**1 porcion**	Use solamente alimentos precocidos y refrigerados. Cubra el plato con papel envoltura de plastico ventilado o papel encerado. Contenido -85 a 110g. Carne, pescado o carne de aves (hasta 170g. Con hueso) -½ taza de almidon (papas, pasta, arroz, etc.) -½ taza de vegetales (como 85 a 110g)
Guisado	**1 a 4 porciones (230g/porciones)**	Utilice solo alimentos refrigerados. Cubra con una tapa o plastico.
Pasta	**1 a 4 porciones (230g/porciones)**	Revuelva los alimentos muy bien antes de servir.

Recetas

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm

½ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de harina para todo proposito.

1 Cucharada de salsa Worcestershire.

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.

2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)

½ Taza de cebada

1 Hoja (seca) de laurel

¼ Cucharada de pimienta

1 Paquete (255 a 284 g) de chicharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no este rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res esten suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chicharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.
   Rinde 6 Raciones.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ Taza de mantequilla o margarina

¼ Taza de cebolla picada

1½ Cucharadas de harina

½ Cucharada de sal

¼ Cucharada de mostaza seca

⅛ Cucharada de pimienta

1½ Tazas de leche

¼ Taza de pimiento rojo picado

2 Tazas de queso Cheddar, rayado

1 Paquete (255 a 284 g) de brocoli congelado picado (ya descongelado)

4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla este suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacie el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brocoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.
   Rinde 6 raciones.

Ensalada templada de papa

907 g de papas rojas pequenas, cortadas en piezas de 12,7 mm

4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm

¼ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de azucar

1 Cucharada de sal

1 Cucharada de harina

½ Cucharada de semillas de apio

⅛ Cucharada de pimienta

2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas esten suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Escurra y pongalas a un lado para que se enfrien ligeramente.
2. En un tazon mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con pelicula plastica; doble una esquina de la pelicula plastica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azucar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el liquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacie el aderezo sobre las papas. Mezcle bien.
   Rinde 6 raciones

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada

1 Diente de ajo picado

2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.

1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo

1 Lata (207 a 251 ml) de maiz

1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos

1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.
   Rinde 1,8 litros aproximadamente.

Guia para resolver problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.

- Si el contacto esta controlado por un interruptor de pared, entonces asegurese de que el interruptor de pared este encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y despues conectela de nuevo.
- Reinicie el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegurese de que la puerta este bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el boton Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de coccion.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, despues conectela de nuevo. Si hubo una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces el indicador de tiempo mostrara: 88:88 Reprograme el reloj y las instrucciones de coccion.
- Reinicie el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se estan cocinando muy lentamente.

- Asegurese de que el horno este en su propia linea de circuito de 20 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caida de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formacion de “arco” eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metalica. Si esta usando papel metalico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metalico y las paredes interiores el plato.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie el plato, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegurese el plato el anillo giratorio esten correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la televisión o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomesticos pequenos, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su televisión o radio.

Notas:

Si el horno se programa mas de 25 minutos a 80, 90 o 100% del nivel de potencia, despues de los primeros 25 minutos, el nivel de potencia se ajustara automaticamente al 70% evitando la sobre cocción del alimento.

Cuidado y Limpieza

- Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las particulas de alimento y los liquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo humedo y un jabon suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las particulas pegadas de los alimentos o los liquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limon si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazon de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manejela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente despues de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabon y un trapo humedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabon muy suave y agua. Asegurese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces limpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede danar al tubo del magnetron o a la charola de vidrio. Quiza desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no esta en uso para evitar danos si el horno es encendido accidentalmente.

Especificaciones

Numero de modelo	AMW7113/ AMW7115ST
Capacidad	1.1 Cu.ft
Cronómetro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V ca, 60 Hz
Salida	1100 Watts
Dimensiones exteriores (Ancho X Alto X Fondo)	576 x 371 x 432 mm
Dimensiones interiores (Ancho X Alto X Fondo)	356.5 x 235 x 359 mm
Peso Neto/Grosso	15 Kg / 16,5 Kg

Nota

Nota

Si desea formular alguna pregunta o comentario en relación con los productos de Samsung,a comuníquese con el centro de atención al cliente de SAMSUNG.

Tel : 01-800-SAMSUNG (7267864)
www.samsung.com/mx

Samsung Electronics Co., Ltd.
Impreso en Malasia